

LET'S GO LES TACOS !

Envie de recevoir un message d'amour du Mexique dans ta boîte lunch ? „Claro que si“ avec cette recette ! L'alliance entre le feu des piments et la douceur de la mayo THOMY à l'huile d'avocat va délicieusement allumer tes papilles. Arriba !

Ingredients

- 4 tacos coquille dure
- 1 poignée de feuilles de laitue
- 1 avocat
- ½ oignon rouge
- 1 poivron rouge
- 1 piment
- ½ paquet de feta
- 1 mayo THOMY à l'huile d'avocat
- Fruits et noix en snacks
- Sel et poivre du moulin

C'est parti

1. Couper l'avocat, l'oignon et la feta en dés, couper le poivron en fines tranches et le piment en lanières.
2. Garnir l'intérieur des tacos avec la mayo, puis les remplir avec la laitue, l'avocat, l'oignon, la feta, le poivron et le piment. Saler et poivrer.

Les carnivores ajoutent du bœuf haché rôti avec de l'ail à cette garniture. Et si tu aimes les tacos vraiment épicés, remplace simplement ton piment par un chili. Le résultat ? ¡ Ay, caramba, quel goût !



40 minutes



2 personnes

Tu as réussi ton évasion mexicaine ? Alors fais-nous voir ça en postant une photo sur Facebook ou Instagram avec #LOVEthomy.

